

Lagos Pepper Soup

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Pepper soup, dana eti veya sakatatıda tohumu, zencefil, acı biber ve kokulu baharatlı suda pişiren Nijerya çorbasıdır.

Malzemeler

- 800 gr Dana kuşbaşı
- 1 adet Soğan
- 25 gr Zencefil
- 4 diş Sarımsak
- 2 adet Acı biber
- 1 adet Uda tohumu
- 0.5 çay kaşığı Ehuru veya muskat
- 1 çay kaşığı Kuru kekik
- 2 litre Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Dana etini yıkayıncereye alın.
2. Soğan, sarımsakzencefil ve acı biberi ezin.
3. Uda tohumu ve ehuruyu kuru tavada 1 dakika kokulandırın.
4. Ezilmiş aromalar, baharat ve suyu ete ekleyin.
5. Çorbayı kapağı kapalı 60 dakika et yumuşayana kadar pişirin.
6. Tuzunu ayarlayıp 10 dakika kapağı açık kaynatın.
7. Sıcak kaselerde servis edin.

PÜF NOKTASI

Baharatları kuru tavada kısık ateşte kavurmak çorbaya dumansız ve sıcak bir aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Haşlanmış yam veya pirinçle sıcak servis edin.